



Valsts izglītības
satura centrs

NACIONĀLAIS
ATTĪSTĪBAS
PLĀNS 2020



EIROPAS SAVIENĪBA
Eiropas Sociālais
fonds

I E G U L D Ī J U M S T A V Ā N Ā K O T N Ē

Nr. 8.5.2.0/16/I/001

«Nozaru kvalifikācijas sistēmas pilnveide profesionālās izglītības attīstībai un kvalitātes nodrošināšanai»

Profesionālās kvalifikācijas eksāmena satura TITULLAPA

Nozares/sekto- ra nosaukums	Tūrisma nozare
Profesionālā kvalifikācija	"Pavāra palīgs"
Latvijas kvalifikāciju ietvarstruktūras līmenis	3. LKI līmenis

Pasūtītājs:

Valsts izglītības satura
centrs

Metodiskais atbalsts:

Projekts "Nozaru kvalifikācijas sistēmas pilnveide
profesionālās izglītības attīstībai un kvalitātes nodrošināšanai"
Elita Skrupska

Izpildītājs:

SIA "Viesnīcu un restorāna
centrs"

Darba grupas vadītājs:

Gita Krūmiņa-Zemture

Darba grupa:

Daiga Veismane, Rita Krūmiņa, Aina Linde, Daiga
Kunkulberga, Aina Tāluma, Ligita Ziemele, Uldis Brūders,
Olga Smirnova Žubule

Vērtētāji:

Latvijas Darba devēju konfederācija
Nozares eksperts: Svetlana Riškova

Latvijas Brīvo arodbiedrību savienība
Nozares eksperts: Reinis Rimša

Profesionālās kvalifikācijas eksāmena PROGRAMMA
Tūrisma nozare, profesionālā kvalifikācija "Pavāra palīgs", 3. LKI līmenis

Mērķis	Pārbaudīt un novērtēt eksaminējamā profesionālās kompetences atbilstoši profesijas standarta prasībām vai profesionālās kvalifikācijas prasībām.	
Darba uzbūve	Uzdevumu skaits	2
	Uzdevumu veidi	Situāciju analīze (rakstiski), praktiskais darbs.
	Uzdevumu izpildes kopējais laiks minūtēs	340 min.
Uzdevumu apraksts	<p>1. Rakstiski analizēt situācijas par ražošanas procesa organizēšanu, darba vides riskiem, personīgās un ražošanas higiēnas ievērošanu ēdienu gatavošanā.</p> <p>1.1. Analizēt situāciju par izejvielu pieņemšanu un to uzglabāšanu ēdināšanas uzņēmumā.</p> <p>1.2. Analizēt situācijas par darba organizāciju ēdināšanas uzņēmumā.</p> <p>1.3. Analizēt situācijas par personīgās un ražošanas higiēnas neievērošanu ēdināšanas uzņēmumā, gatavojot ēdienus.</p> <p>1.4. Kādos gadījumos ēdināšanas uzņēmuma darbinieka rīcība var radīt viņam veselības apdraudējumu? <i>(izpildes laiks 40 min.)</i></p> <p>2. Gatavot starpproduktus un ēdienus atbilstoši tehnoloģiskajām kartēm. Noformēt un prezentēt pagatavotos ēdienus.</p> <p>2.1. Gatavot pamatēdienu divas porcijas.</p> <p>2.2. Gatavot desertu divas porcijas.</p> <p>2.3. Noformēt un prezentēt pagatavotos ēdienus. <i>(izpildes laiks 300 min.)</i></p> <p>Uzdevumi izpildāmi eksāmena laikā.</p> <p>Eksaminējamajam uzdevumu izpildei nepieciešams:</p> <ul style="list-style-type: none"> • pavāra darba pienākumiem atbilstošs darba apģērbs un apavi, • personas medicīniskā grāmatiņa ar ierakstiem par likumdošanas aktos noteikto veselības pārbaudi, • mācību kursa "Minimālās higiēnas prasības pārtikas uzņēmumā" spēkā esoša apliecība. 	
Norises vieta un nepieciešamie materiālie līdzekļi	<p>Eksāmena norisei nepieciešams:</p> <ul style="list-style-type: none"> • telpa ar atsevišķu darba vietu katram eksaminējamajam, kas aprīkota ar datoru, interneta pieslēgumu, • ēdināšanas uzņēmuma ražošanas telpa/mācību virtuve. Telpa iekārtota atbilstoši darba drošības, higiēnas prasībām, tehnoloģiskās iekārtas un aprīkojums ir darba kārtībā. <p>Eksāmena norisei nepieciešamais aprīkojums: plīts, cepeškrāsns vai <i>kombi</i> krāsns, grils, fritīrs, siltumskapis, cirkulators, vakuuma iekārta, ledusskapis, saldētava, blenderis, putotājs, katli, pannas, rīve, bļodas, naži, dēļi, karotes u.c.</p> <p>Eksāmena norisei nepieciešamie palīg līdzekļi: sienas pulkstenis, termometrs, individuālie un koplietošanas galda trauki, galda</p>	

	<p>piederumi, glāzes, paplātes. Eksāmena norisei nepieciešamie materiāli:</p> <ul style="list-style-type: none"> • pildspalva, zīmulis, kalkulators, A4 baltais papīrs, dzēšgumija, lineāls, • pārtikas produkti – izejvielas, • ražošanas telpas uzkopšanas līdzekļi un inventārs. 									
Vērtēšanas kārtība	<p>Uzdevumu izpildi vērtē eksaminācijas komisija. Vērtēta tiek katra uzdevuma izpilde. Maksimāli iegūstamais punktu skaits ir 150, kas atbilst 100%. Eksāmens ir nokārtots, ja uzdevumu izpildes apjoms nav zemāks par 60%. Eksāmena vērtējums tiek izteikts ballēs atbilstoši vērtēšanas skalai:</p>									
Iegūto punktu skaits	1–22	23–44	45–67	68–89	90–101	102–113	114–125	126–137	138–145	146–150
Uzdevumu izpildes apjoms (%)	1–14	15–29	30–44	45–59	60–67	68–75	76–83	84–91	92–96	97–100
Vērtējums ballēs	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10

**Profesionālās kvalifikācijas eksāmena uzdevumu izpildei nepieciešamo
MATERIĀLO LĪDZEKĻU PAPLAŠINĀTS SARAKSTS**
Tūrisma nozare, profesionālā kvalifikācija "Pavāra palīgs", 3. LKI līmenis

Tehnoloģiskās iekārtas, aprīkojums un darba instrumenti	<p>Eksāmena norisei nepieciešams:</p> <ul style="list-style-type: none"> • atsevišķa darba vieta katram eksaminējamajam, kas aprīkota ar datoru, interneta pieslēgumu, • ēdināšanas uzņēmuma ražošanas telpa/mācību virtuve. Telpa iekārtota atbilstoši darba drošības, higiēnas prasībām, tehnoloģiskās iekārtas un aprīkojums ir darba kārtībā, • tehnoloģiskās iekārtas – plīts, <i>kombi</i> krāsns (ar grila režīmu) vai cepeškrāsns (maksimālā temperatūra: +250 °C; grila režīms) siltumskapis, ledusskapis, rokas blenderis, putotājs, • piesta, cepampapīrs, sienas pulkstenis. <p>Katram eksaminējamajam:</p> <ul style="list-style-type: none"> • panna Ø 20 cm, ar vāku – 1 gab., • lāpstiņa cepšanai – 1 gab., • katls, ar vāku 1 l – 1 gab., • bļoda (dažāda tilpuma) – 2 gab., • bļoda (lēzena) – 1 gab., • caurduris – 1 gab., • nazis (universālais) – 1 gab., • sakņu dārzeņu mizojamais nazis – 1 gab., • dārzeņu rīve (dažādi izmēri) – 1 gab., • dēlītis (marķēts – gaļa, jēlprodukts) – 1 gab., • dēlītis – 1 gab., • putojamā slotiņa (neliela) – 1gab., • pamatēdiena šķīvis – 2 gab., • deserta trauciņi – 2 gab., • koka karote – 1 gab., • sviri (līdz 1 kg) – 1 gab., • termometrs (plaša temperatūras skala) – 1 gab., • trauku mazgājamais līdzeklis – 1 gab., • trauku mazgājamā švamme – 1 gab., • darba virsmu tīrāmā lupatiņa – 1 gab.
Materiāli, palīgmateriāli u.tml.	<p>Katram eksaminējamajam:</p> <ul style="list-style-type: none"> • vistas fileja, atvēsināta – 284 g, • citrons – 30 g, • ķirštomāti – 4 gab., • apelsīns – 30 g, • baziliks, zaļais, svaigs – 5 g, • burkāns – 58 g, • ziedkāposts – 114 g, • sīpols – 28 g, • selerija sakne – 11 g, • ķiploks – 2,4 g,

	<ul style="list-style-type: none"> • čili pipars, svaigs – 1 g, • dilles, svaigas – 1 g, • pētersīļi, svaigi – 1 g, • zemenes, svaigas – 20 g, • mellenes, lielogu, svaigas – 10 g, • piparmētras, svaigas – 0,6 g, • olas, vistu, M – 2 gab., • eļļa, rapšu – 50 g, • auzu milti – 36 g, • milti, kviešu – 7 g, • piens, 2,5% – 92 g, • sviests, 82 % – 27 g, • saldaiss krējums, 10 % – 30 g, • siers, <i>Parmirigano Reggiano</i> – 20 g, • salds krējums, 35% – 100 g, • siers, Krievijas, 45% – 57 g, • muskatrieksts, malts – 0,02 g, • vaniļas pāksts – 1/5 gab., • sāls – 3 g, • cukurs – 26 g, • pipari, melnie, malti – 0,14 g, • kancelejas piederumi (pildspalva, zīmulis, dzēšgumija) – 1 komplekts, • tīrīšanas inventārs un līdzekļi.
--	---

**Profesionālās kvalifikācijas eksāmena
UZDEVUMU KOMPLEKTS**

Tūrisma nozare, profesionālā kvalifikācija "Pavāra palīgs", 3. LKI līmenis

1. uzdevums. Rakstiski analizēt situācijas par ražošanas procesa organizēšanu, darba vides riskiem, personīgās un ražošanas higiēnas ievērošanu ēdienu gatavošanā.

(izpildes laiks 40 min.)

1.1. uzdevums. Analizēt situācijas par izejvielu pieņemšanu un to uzglabāšanu ēdināšanas uzņēmumā.

1.1.1. Ēdināšanas uzņēmums ir pasūtījis izejvielu piegādātājam saldētas izejvielas (pārtikas produktus) – garneles, saldējumu ar kapātiem lazdu riekstiem un papriku.

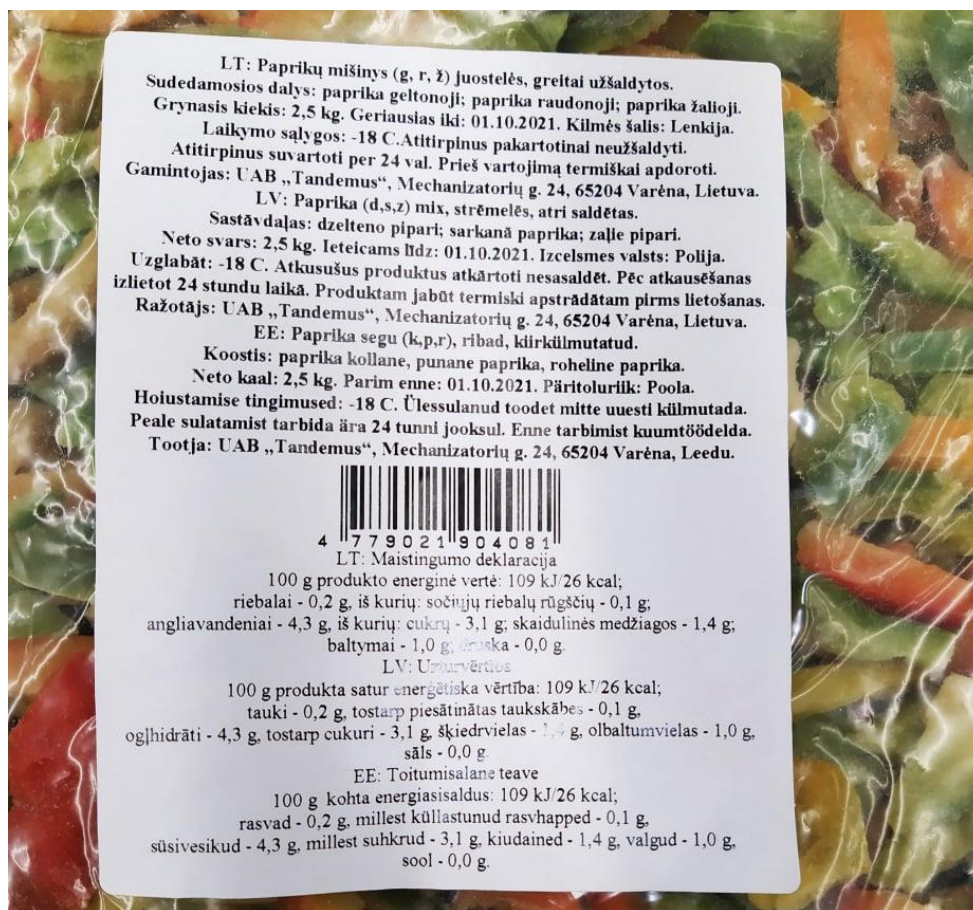
Kādi kvalitātes rādītāji ir jāpārbauda saldētajām izejvielām (pārtikas produktiem), tās pieņemot ēdināšanas uzņēmumā? Nosaukt trīs saldētu izejvielu kvalitātes rādītājus.

Ēdināšanas uzņēmumā, pieņemot saldētas izejvielas, ir jāpārbauda šādi kvalitātes rādītāji:

1. _____
2. _____
3. _____

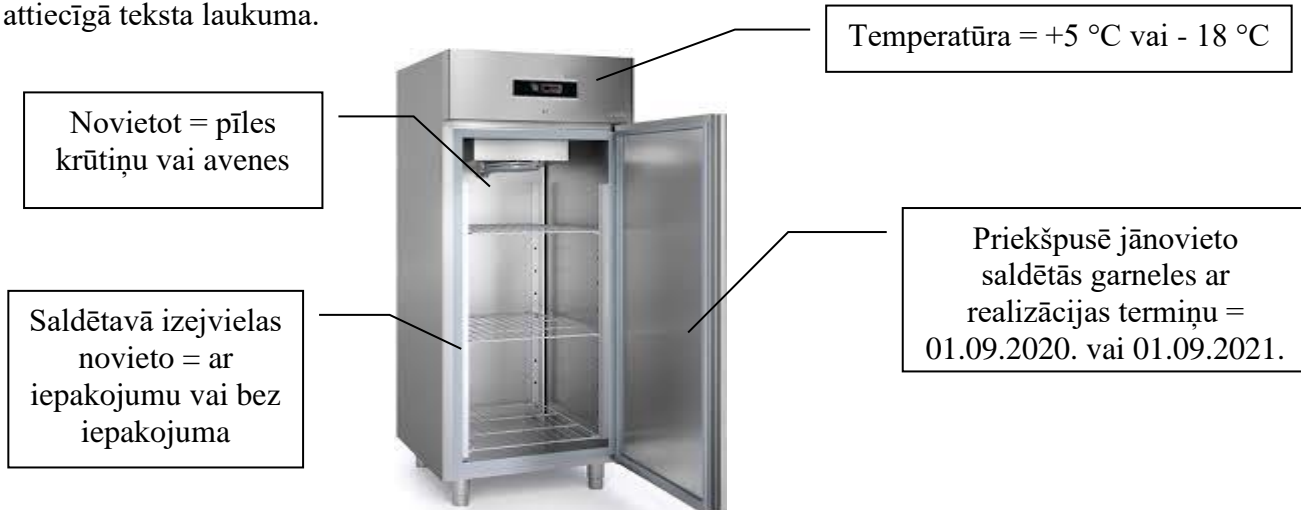
1.1.2. Kādu informāciju satur izejvielas marķējums? Izpētīt 1. attēlā norādītās izejvielas marķējumu un turpināt iesāktos teikumus.

1. Izejvielas ražotājs ir
2. Izejviela jāuzglabā –
3. Izejvielas masas iznākums ir
4. 100 g izejvielas enerģētiskā vērtība, kcal ir.....
5. Izlietot līdz.....



1. attēls. Saldēta paprika

1.1.3. Ēdināšanas uzņēmumā pieņemtās saldētās izejvielas ievietoja saldētavā. Norādīt saldēto izejvielu uzglabāšanas apstākļus un to izvietojanas kārtību. Izsvītrot nepareizo informāciju no attiecīgā teksta laukuma.



2. attēls. Saldētava (interneta resurss <https://www.gemoss.lv/shop/lv/saldetava-2-1gn-1500l-10-22c-aisi304-hd70bt>)

1.1.4. Atbildēt uz jautājumiem par alerģiju izraisošiem pārtikas produktiem, apvelkot pareizo atbildi.

1) Vai saldētās garneles ir alerģisks pārtikas produkts (izejviela)?

Jā, ir alerģisks pārtikas produkts

Nē, nav alerģisks pārtikas produkts

2) Vai saldētās avenes ir alerģisks pārtikas produkts (izejviela)?

Jā, ir alerģisks pārtikas produkts

Nē, nav alerģisks pārtikas produkts


1.2. uzdevums. Analizēt situācijas par darba organizāciju ēdināšanas uzņēmumā. Aizpildīt 1. tabulu. Katrai situācijai noteikt norises vietu (ražošanas telpu), tehnoloģiskās iekārtas un inventāru, ēdienu gatavošanas tehnoloģiju, izvēlēties pareizo tehnoloģijas vai telpas temperatūras režīmu (neatbilstošo izsvītrot).

1. tabula

Nr. p.k.	Situācijas ilustrācija	Situācijas raksturojums
1. ¹		<p>1. Norises vieta – ražošanas telpa/ darba vieta</p> <p>2. Tehnoloģija – mehāniskā apstrāde</p> <p>3. Tehnoloģiskā iekārta/inventārs</p> <p>4. Telpas temperatūra +15 °C (ziemā) vai +23 °C (ziemā)</p>
2. ²		<p>1. Norises vieta – ražošanas telpa/ darba vieta</p> <p>2. Tehnoloģija</p> <p>3. Tehnoloģiskā iekārta/inventārs</p> <p>4. Temperatūras režīms siltapstrādei +150 °C vai +200 °C</p>


¹ <https://www.storyblocks.com/video/stock/professional-cook-in-restaurant-kitchen-cutting-avocado-for-salad-buvwtuccxjn1y68dk>

² <https://www.webrestaurantstore.com/guide/628/types-of-combi-ovens.html>

3.³		<p>1. Norises vieta – ražošanas telpa/ darba vieta</p> <p>.....</p> <p>2. Tehnoloģija</p> <p>.....</p> <p>3. Tehnoloģiskā iekārta/inventārs</p> <p>.....</p> <p>4. Temperatūras režīms siltapstrādei +95 °C vai +115 °C</p>
-----------------------	---	---


1.3. uzdevums. Analizēt situācijas par personīgās un ražošanas higiēnas neievērošanu, gatavojot ēdienus. Aizpildīt 2. tabulu. Katrai situācijai noteikt divus pārkāpumus un norādīt to novēršanas risinājumu.

2. tabula

Nr.p. k.	Situācijas ilustrācija	Pārkāpuma skaidrojums
1.⁴		<p>1. Pārkāpums</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>Risinājums</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>2. Pārkāpums</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>Risinājums</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>

³ <https://www.stocksy.com/3020165/bearded-chef-cooking-pasta-in-kitchen>

⁴ <https://perthchefhire.com.au/private-chef-hire>

2.		1. Pārskatījums Risinājums
		2. Pārskatījums Risinājums

1.4. uzdevums. Kādos gadījumos ēdināšanas uzņēmuma darbinieka rīcība var radīt viņam veselības apdraudējumu? Atzīmēt 3. tabulā apgalvojumus: "jā" – var radīt un "nē" – risks nepastāv.

3. tabula

Nr.p.k.	Apgalvojums	Jā	Nē
1.	Strādāt darba apģērbā – garroku kreklis un garas bikses		
2.	Pievienot elektriskās iekārtas ar mitrām rokām		
3.	Liet ūdeni karstā eļļā		
4.	Mikroviļņu krāsnīs izmantot metāla traukus, foliju		
5.	Ļaut pannas rokturiem atrasties virs cita gāzes degļa		
6.	Fritējot ēdienu, uzmanīgi pacelt vai nolaist cepšanas grozu		



2. uzdevums. Gatavot starpproduktus un ēdienus atbilstoši tehnoloģiskajām kartēm (skatīt 1. pielikumu). Noformēt un prezentēt pagatavotos ēdienus.
(izpildes laiks 300 minūtes)

2.1. Gatavot pamatēdienu "Cepta vistas krūtiņa pasniegta ar dārzeņu plācenīšiem un siera mērci", kur ēdiena vienas porcijas iznākums ir 100/150/70 g. Gatavot divas ēdiena porcijas.

2.2. Gatavot desertu "Crème brûlée", kur ēdiena vienas porcijas iznākums ir 70 g. Gatavot divas ēdiena porcijas.

2.3. Noformēt un prezentēt pagatavotos ēdienus.

ĒDIENKARTE

Tehnoloģiskās kartes Nr.	Ēdiena nosaukums	1 porcijas iznākums, g	Ēdiena izskats
Pamatēdiens			
1.	Cepta vistas krūtiņa	100	
2.	Dārzeņu plācenīši	150	
3.	Siera mērce	70	
Deserts			
4.	<i>Crème brûlée</i>	70	

TEHNOĻOGISKĀ KARTE Nr. 1

Ēdiena nosaukums: **CEPTA VISTAS KRŪTIŅA**

Ēdiena receptūra

Zudumi, %		Izejvielas, to raksturojums	Daudzums, g 1 porcija		Daudzums, g 2 porcijas	
Tehniskie	Siltapstrādes		Bruto	Neto	Bruto	Neto
5		Vistas fileja, atvēsināta	142	135	284	270
Marināde						
		Eļļa, rapšu	10	10	20	20
35		Citrons	15	10	30	20
		Sāls	0,4	0,4	0,8	0,8
		Cukurs	0,5	0,5	1	1
	28	<i>st/p iznākums, g</i>	<i>140</i>		<i>280</i>	
		Pīpāri, melnie, malti => apkaisīšanai cepšanas laikā	0,02	0,02	0,04	0,04
		Eļļa, rapšu => cepšanai	10	10	20	20
		Sviests, 82 % => cepšanai	10	10	20	20
Iznākums, g			100		200	
<i>Pasniegšana</i>						
		<i>Ķirštomāti</i>	<i>2 gab.</i>	<i>20</i>	<i>4 gab.</i>	<i>40</i>
5		<i>Apelsīns</i>	<i>15</i>	<i>14</i>	<i>30</i>	<i>28</i>
5		<i>Baziliks, svaigi</i>	<i>2</i>	<i>1,9</i>	<i>4</i>	<i>3,8</i>

Ēdiena gatavošanas laiks (ja sagatavots starpprodukts) = 15 minūtes.

Pirmapstrāde, sasmalcināšana	<ul style="list-style-type: none"> Vistas fileju noskalo, nosusina, atdala gaļas plēves. Tur, kur vistas fileja ir biezāka, izdara iegriezumu līdz vidum un to izveido vienādā biežumā. Citronus, apelsīnu rūpīgi nomazgā. Citronam izspiež sulu. Apelsīnu sagriež šķēlītēs, izņem sēklas. Ķirštomātus, bazilika lapiņas noskalo, nosusina. Ķirštomātus pārgriež uz pusēm.
Gatavošana	<ul style="list-style-type: none"> Pagatavo marinādi. Bļodiņā rūpīgi sajauc citrona sulu, eļļu, sāli, cukuru. Sagatavotās vistas filejas ievieto marinādē un ievieto ledusskapī (no +2 °C līdz +5 °C) ~ 10 minūtes. Vistas fileju liek cepties uz karstas pannas, tai skaitā sakarsētas eļļas (+150 °C). Cep vistas fileju uz nelielas jaudas ~4 līdz 5 minūtes no katras puses. Cepšanas noslēguma posmā uzkaisa maltos piparus un uzliek sviestu, turpina cept. Kad fileja ir zeltaini brūna, to vairs neturpina cept. Uzliek pannai vāku un ļauj filejām ~ 5 minūtes "paelpot".
Pasniegšana, realizācija	<ul style="list-style-type: none"> Ceptu vistas fileju – krūtiņu realizē TŪLĪTĒJI, neuzglabājot. Servē uz sasildīta šķīvja kopā ar piedevām (Tehnoloģiskā karte Nr.2). Noformē ar ķirštomātu pusītēm, apelsīna šķēlīti un bazilika lapiņām. Pasniedz +65 °C temperatūrā.

Ēdiena "Cepta vistas krūtiņa" kvalitātes rādītāji:

- ārējais izskats – zeltaini brūna garoziņa, glīts,
- aromāts – patīkams, raksturīgs ceptam gaļas ēdienam,
- garša – raksturīga cepta putna gaļas ēdienam, bez citām piegaršām, nav deguma pēcgarša,
- konsistence – stingra garoziņa, bet sulīga vidusdaļa.

TEHNOĻOGISKĀ KARTE Nr. 2

Ēdiena nosaukums: DĀRZEŅU PLĀCENĪŠI

Ēdiena receptūra

Zudumi, %		Izejvielas, to raksturojums	Daudzums, g 1 porcija		Daudzums, g 2 porcijas	
Tehniskie	Siltapstrādes		Bruto	Neto	Bruto	Neto
15*		Burkāns	29	24	58	48
10		Ziedkāposts	57	51	114	102
10*		Sīpols	14	13	28	25
15*		Selerija sakne	5,5	5	11	10
15		Ķiploks	1,2	1	2,4	2
15		Čili pipars, svaigs	0,5	0,4	1	0,8
5		Dilles, svaigas	0,5	0,48	1	1
5		Pētersīļi, svaigi	0,5	0,48	1	1
5		Baziliks, svaigs	0,5	0,48	1	1
		Siers, Krievijas, 45%	28,5	28	57	56
		Olas, vistu, M	½ gab.	34	1 gab.	68
		Auzu milti	18	18	36	36
		Sāls	0,6	0,6	1,2	1,2
		Pipari, malti, melnie	0,05	0,05	0,1	0,1
	15	<i>st/p iznākums, g</i>	<i>174</i>		<i>348</i>	
		<i>Eļļa, rapšu</i>	5	5	10	10
Iznākums, g			150		300	

*rudens sezonā

Ēdiena gatavošanas laiks (bez starpprodukta gatavošanas) = 15 minūtes.

Ēdiena gatavošanas detalizēts apraksts

Pirmapstrāde, sasmalcināšana	<ul style="list-style-type: none"> Burkānus, selerijas sakni mazgā, mizo, skalo. Ziedkāpostiem atdala ārējās lapas, to skalo. Sīpolus, ķiplokus mizo, skalo. Ķiploku saberž. Burkānus, seleriju, ziedkāpostus, sīpolus sarīvē SĪKĀS skaidiņās uz smalkās dārzeņu rīves. Čili piparu noskalo, pārgriež uz pusēm, izņem sēklotni. Strādāt uzmanīgi, nepielikt rokas pie acīm => var radīt dedzinošu sajūtu! Zaļumus – dilles, pētersīļus, baziliku noskalo, nosusina. Rūpīgi sasmalcina. Sieru arī sarīvē smalkās skaidiņās. Olas rūpīgi nomazgā, ar papīra dvieli – noslauka.
Gatavošana	<ul style="list-style-type: none"> Sajauc masu no dāržeņiem, t.sk. zaļumiem un siera. Pievieno olas, sāli, maltos piparus un sasmalcinātu čili. Iemaisa auzu miltus. Masu notur ~ 10 min. VAI masu kā vienkāršo starpproduktu var uzglabāt slēgtā veidā 1 h ledusskapī (no +2 °C līdz +5 °C). Masu ar ēdamkaroti liek uz sakarsētas pannas karstās taukvielās (+150 °C), uz mērenas jaudas cep no abām pusēm zeltaini brūnas (+135 °C).
Pasniegšana, realizācija	<ul style="list-style-type: none"> Plācenīšus pēc cepšanas tūlītēji realizē, neuzglabā. Plācenīšus kārto uz sasildīta pamatēdiena šķīvja. Pasniedz +65 °C temperatūrā kā piedevu pie pamatēdiena (Tehnoloģiskā karte Nr. 1)

Ēdiena "Dārzeņu plācenīši" kvalitātes rādītāji:

- ārējais izskats – pievilcīgs, zeltaini brūna garoziņa,
- aromāts – raksturīgs ceptam ēdienam, patīkams, apetīti rosinošs, nav piedeguma aromāts,
- garša – maiga, "rudenīga", nav pārceptu dārzeņu pēcgarša,
- konsistence – viendabīga, nejūk ārā, labi turas kopā.

TEHNOĻOGISKĀ KARTE Nr. 3

Ēdiena nosaukums: **SIERA MĒRCE**

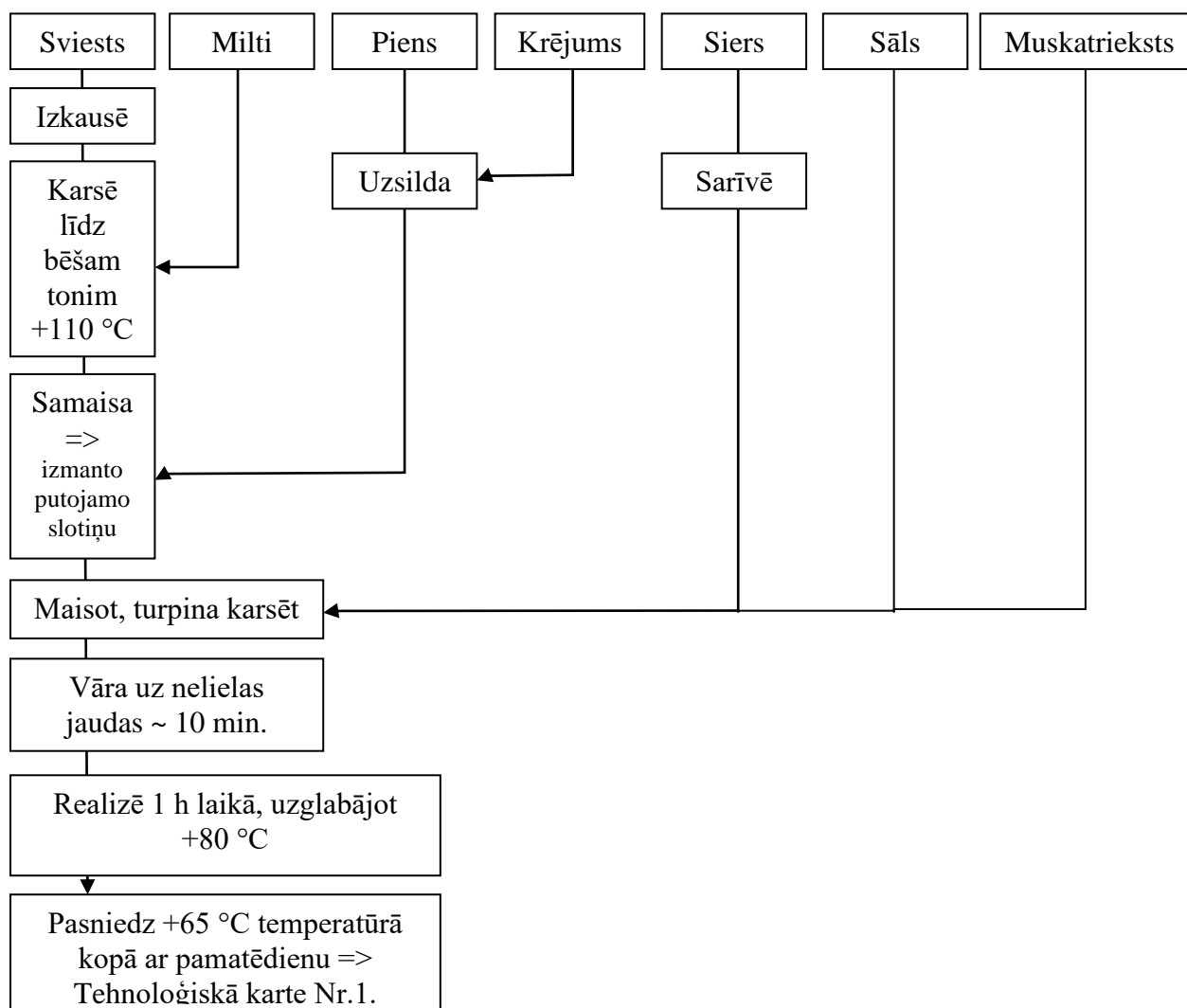
Ēdiena receptūra

Zudumi, %		Izejvielas, to raksturojums	Daudzums, g 1 porcija		Daudzums, g 2 porcijas	
Tehniskie	Siltapstrādes		Bruto	Neto	Bruto	Neto
	10	Piens, 2,5%	46	46/41*	92	92
	10	Saldais krējums, 10 %	15	15/13,5*	30	30
		Siers, <i>Parmirigano Reggiano</i>	10	10	20	20
		Sviests, 82%	3,5	3,5	7	7
		Milti, kviešu	3,5	3,5	7	7
		Muskatrieksts, malts	0,01	0,01	0,02	0,02
		Sāls	0,3	0,3	0,6	0,6
Iznākums, g			70		140	

*pēc siltapstrādes

Ēdiena gatavošanas laiks (ja sagatavots starpprodukts) = 15 minūtes.

Ēdiena gatavošanas tehnoloģiskā shēma



Ēdiena "Siera mērce" kvalitātes rādītāji:

- ārējais izskats – pievilcīgs, bēšos toņos,
- aromāts – patīkams,
- garša – maīga, patīkama siera pēcgarša,
- konsistence – viendabīga, bez kunkuļiem.

TEHNOĻOGISKĀ KARTE Nr. 4

Ēdiena nosaukums: CRÈME BRÛLÉE

Ēdiena receptūra

Zudumi, %		Izejvielas, to raksturojums	Daudzums, g 1 porcija		Daudzums, g 2 porcijas	
Tehniskie	Siltapstrādes		Bruto	Neto	Bruto	Neto
		Salds krējums, 35%	50	50	100	100
		Cukurs	7,5	7,5	15	15
		Olas, vistu, M => dzeltenumi	1/2 gab.	15 g	1 gab. +1/2 gab.	30
		Vaniļas pāksts	1/10 gab.	0,2	2/10 gab.	0,4
	<i>10</i>	<i>st/p iznākums, g</i>	72		144	
		Cukurs => virsas karamelizēšanai	5	5	10	10
Iznākums, g			70		140	
<i>Pasniedzšana</i>						
<i>5</i>		<i>Zemenes, svaigas</i>	<i>10</i>	<i>9,5</i>	<i>20</i>	<i>19</i>
<i>2</i>		<i>Mellenes, lielogu, svaigas</i>	<i>5</i>	<i>4,9</i>	<i>10</i>	<i>9,8</i>
<i>5</i>		<i>Piparmētras, svaigas</i>	<i>0,3</i>	<i>0,25</i>	<i>0,6</i>	<i>0,55</i>

Ēdiena gatavošanas laiks = 210 minūtes.

Ēdiena gatavošanas detalizēts apraksts

Pirmapstrāde, sasmalcināšana	<ul style="list-style-type: none"> • Olas rūpīgi nomazgā, nosusina, atdala dzeltenumus. • Zemenes, mellenes noskalo, nosusina. Zemenei atdala kauslapiņas. Tās pārgriež uz pusēm. • Piparmētru noskalo, nosusina.
Gatavošana	<ul style="list-style-type: none"> • Pārgriež uz pusēm vaniļas pāksti. Ar asu nazi (to slidinot pa pāksts iekšpusi), izņem sēkliņas. Tās ieliek katliņā, kurā gatavos desertu. • Katlā ielej saldo krējumu, pievieno vaniļas sēkliņas un uzkarsē (līdz vārīšanās temperatūrai + 90 °C). • Olu dzeltenumiem pievieno cukuru un viegli sakuļ. • Olu un cukura masai pievieno saldo krējumu, samaisa. • Karstumizturīgā traukā liek keramiskos deserta trauciņus, kurus piepilda 2/3 ar krēma masu. Karstumizturīgajā traukā ielej siltu ūdeni (ūdens līmenis ir augstāks nekā puse no trauciņa). • Cep (karsē) = cepeškrāsnī +100° (90 min.) vai +120 °C (60 min.) (līdz masa sarec). • Gatavos krēmus atdzesē līdz telpas temperatūrai (+20 °C), turpina dzesēt ledusskapī (no +2 °C līdz +5 °C) vismaz 2 h.

Pasniegšana, realizācija	<ul style="list-style-type: none"> • Pirms pasniegšanas krēmam uzkausē karameles kārtiņu, uzber katram trauciņam ~ tējkaroti cukura un uz brīdi ieliek maksimālajā cepeškrāsns temperatūrā, augšējā plauktā grila režīmā vai karamelizē ar degli. • Realizē 12 h laikā, uzglabājot ledusskapī (no +2 °C līdz +5 °C). • Pasniedz +12 °C, noformējot, ar zemenēm un melleņu ogām, un nelielu svaigu piparmētru lapiņu.
-------------------------------------	---

Produkta "*Crème brûlée*" kvalitātes rādītāji:

- ārējais izskats – pievilcīgs, virspusē sacietējusi karamele,
- aromāts – patīkams, apetīti rosinošs,
- garša – salda, ļoti maiga,
- konsistence – maigi sarecējis krēms, olas dzeltenumi nav "pārslās", viendabīgs.

**Profesionālās kvalifikācijas eksāmena uzdevumu izpildes
VĒRTĒŠANAS KRITĒRIJI**

Tūrisma nozare, profesionālā kvalifikācija "Pavāra palīgs", 3. LKI līmenis

Vērtēšanas kritēriji

Uzdevums	Veicamās darbības	Maksimāli iegūstamais punktu skaits
1. Rakstiski analizēt situācijas par ražošanas procesa organizēšanu, darba vides riskiem, personīgās un ražošanas higiēnas ievērošanu ēdienu gatavošanā. <i>(maksimāli iegūstamais punktu skaits 40)</i>	1.1. Situāciju analizēšana par izejvielu pieņemšanu un to uzglabāšanu ēdināšanas uzņēmumā	14
	1.2. Situāciju izvērtēšana par darba organizēšanu ēdināšanas uzņēmumos	12
	1.3. Situāciju izvērtēšana par personīgās un ražošanas higiēnas neievērošanu ēdināšanas uzņēmumu darbībā	8
	1.4. Apgalvojumu izvērtēšana par darba vides riskiem ēdināšanas uzņēmumā	6
2. Gatavot starpproduktus un divus ēdienus atbilstoši tehnoloģiskajām kartēm. <i>(maksimāli iegūstamais punktu skaits 110)</i>	2.1. Personīgās un ražošanas higiēnas ievērošana ēdienu gatavošanas laikā	16
	2.2. Tehnoloģisko iekārtu un inventāra lietošana ēdienu gatavošanas laikā, ievērojot darba drošības, ekspluatācijas un aizsardzības noteikumus	10
	2.3. Ēdienu gatavošana, tai skaitā noformēšana	30
	2.4. Ēdienu kvalitātes novērtēšana	36
	2.5. Ēdienu pasniegšana, tai skaitā prezentēšana	18
Kopējais maksimāli iegūstamais punktu skaits		150

Paplašināts vērtēšanas kritēriju apraksts

1. uzdevums. Rakstiski analizēt situācijas par ražošanas procesa organizēšanu, darba vides riskiem, personīgās un ražošanas higiēnas ievērošanu ēdienu gatavošanā. *(maksimāli iegūstamais punktu skaits 40)*

Veicamā darbība	Vērtēšanas kritēriji	Piešķirami punkti
1.1. Situāciju analizēšana par izejvielu pieņemšanu un to uzglabāšanu ēdināšanas uzņēmumā. <i>(maksimāli iegūstamais punktu skaits 14)</i>	Pareizi nosaukti trīs kvalitātes rādītāji <i>(1 punkts par katru pareizu atbildi)</i>	3
	Pareizi nosauktas piecas izejvielas marķējuma norādes <i>(1 punkts par katru pareizu atbildi)</i>	5
	Pareizi norādīti izejvielu uzglabāšanas apstākļi un to izvietojuma kārtība <i>(1 punkts par katru pareizu atbildi)</i>	4
	Pareizi norādīts izejvielu alerģiskums <i>(1 punkts par katru pareizu atbildi)</i>	2
1.2. Situāciju izvērtēšana par darba organizēšanu ēdināšanas uzņēmumos (1. tabula).	Pareizi norādītas ražošanas telpas <i>(1 punkts par katru pareizu atbildi)</i>	3
	Pareizi aprakstītas izmantotās tehnoloģiskās iekārtas/	3

<i>(maksimāli iegūstamais punktu skaits 12)</i>	inventārs <i>(1 punkts par katru pareizu atbildi)</i>	
	Pareizi noteikta ēdienu gatavošanas tehnoloģija <i>(1 punkts par katru pareizu atbildi)</i>	3
	Pareizi norādīti temperatūru režīmi <i>(1 punkts par katru pareizu atbildi)</i>	3
1.3. Situāciju izvērtēšana par personīgās un ražošanas higiēnas neievērošanu ēdināšanas uzņēmumu darbībā (2. tabula). <i>(maksimāli iegūstamais punktu skaits 8)</i>	Pareizi konstatēts attēlā redzamais pārkāpums <i>(1 punkts par katru pareizu atbildi)</i>	4
	Pareizi uzrakstīts iespējamais pārkāpuma risinājums <i>(1 punkts par katru pareizu atbildi)</i>	4
1.4. Apgalvojumu izvērtēšana par darba vides riskiem ēdināšanas uzņēmumā (3. tabula). <i>(maksimāli iegūstamais punktu skaits 6)</i>	Pareizi novērtēts apgalvojums <i>(1 punkts par katru pareizu atbildi)</i>	6

2. uzdevums. Gatavot starpproduktus un divus ēdienus atbilstoši tehnoloģiskajām kartēm. (maksimāli iegūstamais punktu skaits 110)

Veicamā darbība	Vērtēšanas kritēriji	Piešķirami punkti
2.1. Personīgās un ražošanas higiēnas ievērošana ēdienu gatavošanas laikā. <i>(maksimāli iegūstamais punktu skaits 16)</i>	Personīgās higiēnas prasības ievēro visa uzdevuma izpildes laikā	2
	Personālhigiēnas prasības ievēro visa uzdevuma izpildes laikā	2
	Darba apģērbs un apavi atbilst uzdevuma veikšanai	2
	Darba vietu racionāli sagatavo uzdevuma izpildes sākumā	2
	Darba vietu uztur kārtībā visa uzdevuma izpildes laikā	4
	Darba vietu sakārto pēc uzdevuma veikšanas	2
	Darba vietu organizē atbilstoši darba drošības prasībām	2
2.2. Tehnoloģisko iekārtu un inventāra lietošana ēdienu gatavošanas laikā, ievērojot darba drošības, ekspluatācijas un aizsardzības noteikumus. <i>(maksimāli iegūstamais punktu skaits 10)</i>	Tehnoloģisko iekārtu izvēle atbilst tehnoloģiskajam procesam	2
	Inventāra izvēle atbilst tehnoloģiskajam procesam	2
	Tehnoloģiskās iekārtas un inventāru sagatavo darbam atbilstoši uzdevumam	2
	Tehnoloģiskās iekārtas lieto, ievērojot darba drošības, ekspluatācijas un aizsardzības noteikumus	2
	Inventāru lieto, ievērojot darba drošības un ekspluatācijas noteikumus	2
2.3. Ēdienu gatavošana, tai skaitā noformēšana <i>(maksimāli iegūstamais punktu skaits 30)</i>	Uzdevumu veic, ievērojot racionālu laika sadalījumu	4
	Pamatēdiena izejvielu pirmapstrādi veic, ievērojot tehnoloģisko karti Nr.1	2
	Piedevu izejvielu pirmapstrādi veic, ievērojot tehnoloģisko karti Nr.2	2
	Deserta izejvielu pirmsapstrādi veic, ievērojot tehnoloģisko karti Nr.4	2
	Starpproduktu un pamatēdienu gatavo, ievērojot tehnoloģisko karti Nr.1	4
	Piedevas gatavo, ievērojot tehnoloģisko karti Nr.2	4
	Mērci gatavo, ievērojot tehnoloģisko karti Nr.3	4
	Desertu gatavo, ievērojot tehnoloģisko karti Nr.4	4
	Pamatēdienu noformē atbilstoši ēdienkartē dotajam vizuālajam izskatam	2

	Desertu noformē atbilstoši ēdienkartē dotajam vizuālajam izskatam	2
2.4. Ēdienu kvalitātes novērtēšana. (maksimāli iegūstamais punktu skaits 36)	Ēdienu kvalitātes vērtēšanu veic izmantojot tīrus, individuālos galda piederumus	2
	Pamatēdiena (tai skaitā, piedevu, mērces) vizuālais izskats ir glīts, rūpīgi servēts	4
	Deserta vizuālais izskats ir glīts, rūpīgi servēts	4
	Pamatēdiena aromāts raksturīgs dotajam ēdienam, atbilstošs noteiktajiem kvalitātes kritērijiem tehnoloģiskajā kartē Nr.1	2
	Piedevu aromāts raksturīgs dotajam ēdienam, atbilstošs noteiktajiem kvalitātes kritērijiem tehnoloģiskajā kartē Nr.2	2
	Mērces aromāts raksturīgs dotajam ēdienam, atbilstošs noteiktajiem kvalitātes kritērijiem tehnoloģiskajā kartē Nr.3	2
	Deserta aromāts raksturīgs dotajam ēdienam, atbilstošs noteiktajiem kvalitātes kritērijiem tehnoloģiskajā kartē Nr.4	2
	Deserta mērces aromāts raksturīgs dotajam ēdienam, atbilstošs noteiktajiem kvalitātes kritērijiem tehnoloģiskajā kartē Nr.4	2
	Pamatēdiena garša raksturīga dotajam ēdienam, atbilstoša noteiktajiem kvalitātes kritērijiem tehnoloģiskajā kartē Nr.1	2
	Piedevu garša raksturīga dotajam ēdienam, atbilstoša noteiktajiem kvalitātes kritērijiem tehnoloģiskajā kartē Nr.2	2
	Mērces garša raksturīga dotajam ēdienam, atbilstoša noteiktajiem kvalitātes kritērijiem tehnoloģiskajā kartē Nr.3	2
	Deserta garša raksturīga dotajam ēdienam, atbilstoša noteiktajiem kvalitātes kritērijiem tehnoloģiskajā kartē Nr.4	2
	Pamatēdiena konsistence, struktūra raksturīga dotajam ēdienam, atbilstoša noteiktajiem kvalitātes kritērijiem tehnoloģiskajā kartē Nr.1	2
	Piedevu konsistence raksturīga dotajam ēdienam, atbilstoša noteiktajiem kvalitātes kritērijiem tehnoloģiskajā kartē Nr.2	2
	Mērces konsistence raksturīga dotajam ēdienam, atbilstoša noteiktajiem kvalitātes kritērijiem tehnoloģiskajā kartē Nr.2	2
Deserta konsistence raksturīga dotajam ēdienam, atbilstoša noteiktajiem kvalitātes kritērijiem tehnoloģiskajā kartē Nr.4	2	
2.5. Ēdienu pasniegšana, tai skaitā ēdiena gatavošanas gaitas izklāsts. (maksimāli iegūstamais punktu skaits 18)	Pamatēdiena pasniegšanas veids atbilst ēdienkartē dotajam ēdienam	1
	Deserta pasniegšanas veids atbilst ēdienkartē dotajam ēdienam	1
	Pamatēdiena (tai skaitā, piedevu, mērces) pasniegšanas temperatūra atbilst noteiktajām temperatūrām tehnoloģiskajās kartēs	2
	Deserta pasniegšanas temperatūra atbilst noteiktajai temperatūrai tehnoloģiskajā kartē Nr.4	2
	Ēdienus pasniedz noteiktajā laikā	2

	Pamatēdiens atbilst divām ēdiena porcijām	2
	Deserts atbilst divām ēdiena porcijām	2
	Ēdienu gatavošanas gaitu izklāsta detalizēti, strukturēti, lietojot profesionālo terminoloģiju	3
	Pareizi atbild uz komisijas jautājumiem	2
	Valsts valodu lieto augstākajā runas prasmju līmenī	1

Pareizās atbildes

1.1. uzdevums

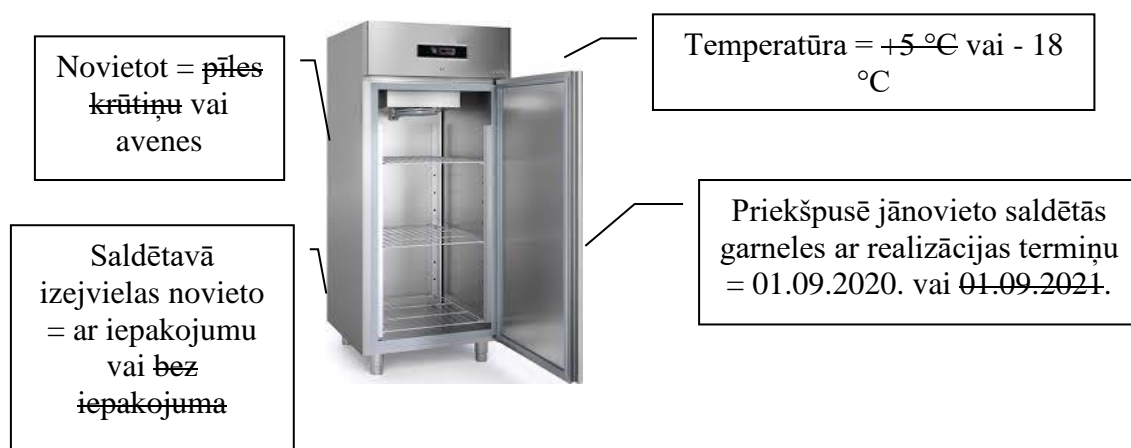
1.1.1. Ēdināšanas uzņēmumā, pieņemot saldētas izejvielas, ir jāpārbauda šādi kvalitātes rādītāji (iespējamās atbildes):

- nav bojāts iepakojums,
- nav beidzies derīguma termiņš,
- nav vērojamas izejvielu atļaidināšanās pazīmes,
- izejvielas ir marķētas,
- izejvielas vizuālais izskats nav izmainījies,
- izejvielas transportētas atbilstošos apstākļos,
- izejvielām ir atbilstoša iekšējā temperatūrā.

1.1.2. Ēdināšana uzņēmumā iegādātās izejvielas "Saldēta paprika" marķējuma norādes ir šādas:

6. Izejvielas ražotājs ir **UAB Tandemus**.
7. Izejviela jāuzglabā - 18 °C.
8. Izejvielas masas iznākums ir **2,5 kg**.
9. 100 g izejvielas enerģētiskā vērtība, kcal ir **26**.
10. Izlietot līdz **01.10.2021**.

1.1.3. Ēdināšanas uzņēmumā saldētām izejvielām jānodrošina šādi uzglabāšanas apstākļi un to izvietošanas kārtība:



2. attēls. Saldētava (interneta resurss <https://www.gemoss.lv/shop/lv/saldetava-2-1gn-1500l-10-22c-aisi304-hd70bt>)

1.1.4. Pārtikas produktu (izejvielas) alerģiskums:

1) Vai saldētās garneles ir alerģisks pārtikas produkts (izejviela)?

Jā, ir alerģisks pārtikas produkts

Nē, nav alerģisks pārtikas produkts

2) Vai saldētās avenes ir alerģisks pārtikas produkts (izejviela)?

Jā, ir alerģisks pārtikas produkts

Nē, nav alerģisks pārtikas produkts


1.2. uzdevums

1. tabula

Nr.p .k.	Situācijas ilustrācija	Situācijas raksturojums
1. ⁵		<p>1. Norises vieta – ražošanas telpa/darba vieta Virtuve vai auksto ēdienu gatavošanas telpa/ dārzeņu apstrādes darba vieta</p> <p>2. Tehnoloģija – mehāniskā apstrāde Griešana vai sasmalcināšana</p> <p>3. Tehnoloģiskā iekārta/inventārs Tehnoloģiskās iekārtas netiek izmantots, darbu veic personāls ar rokām/pavāra nazis, dēlītis</p> <p>4. Telpas temperatūra +15 °C (ziemā) vai +23 °C (ziemā)</p>
2. ⁶		<p>1. Norises vieta – ražošanas telpa/ darba vieta Virtuve/karsto ēdienu gatavošanas darba vieta</p> <p>2. Tehnoloģija Cepšana krāsnī</p> <p>3. Tehnoloģiskā iekārta/inventārs Siltumiekārta – kombi krāsns</p> <p>4. Temperatūras režīms siltapstrādei +150 °C vai +200 °C</p>

⁵ <https://www.storyblocks.com/video/stock/professional-cook-in-restaurant-kitchen-cutting-avocado-for-salad-buvwtuccxjn1y68dk>

⁶ <https://www.webstaurantstore.com/guide/628/types-of-combi-ovens.html>

3.7		<p>1. Norises vieta – ražošanas telpa/ darba vieta Virtuve/karsto ēdienu gatavošana</p> <p>2. Tehnoloģija Vārīšana</p> <p>3. Tehnoloģiskā iekārta/inventārs Siltumiekārta – elektriskā plīts (indukcijas plīts) /katls</p> <p>4. Temperatūras režīms siltapstrādei +95 °C vai +115 °C</p>
-----	---	---

1.3. uzdevums

2. tabula

Nr.p .k.	Situācijas ilustrācija	Pārkāpuma skaidrojums
1. ⁸		<p>1. Pārkāpums Pavāram nav galvas sega VAI bārdas maska, kas var izraisīt ēdiena fizikālu piesārņojumu Risinājums Uzvilkt galvas segu un bārdas masku</p> <p>2. Pārkāpums Ēdienu servē bez aizsargcimdiem Risinājums Servējot ēdienu, ieteicams rokās uzvilkt vienreizlietojamus cimdus vai izmantot pinceti vai standziņas</p>
2.		<p>1. Pārkāpums Mazgāto ražošanas trauku plauktā nedrīkst atrasties personāla/pavāra personīgās mantas, kas var izraisīt gan fizikālu, gan bioloģisku piesārņojumu Risinājums Personāla personīgās mantas jāuzglabā ēdināšanas uzņēmumā tam paredzētā vietā – personāla garderobē</p> <p>2. Pārkāpums Pārtikas atkritumi nedrīkst atrasties kopā ar tīrajiem ražošanas traukiem, tas var izraisīt gan fizikālu, gan bioloģisku piesārņojumu Risinājums Pārtikas atkritumi īslaicīgi jāuzglabā tam īpaši paredzētā vietā – atkritumu tvertnē, kuru var atvērt ar pedāli vai sensori</p>

⁷ <https://www.stocksy.com/3020165/bearded-chef-cooking-pasta-in-kitchen>

⁸ <https://perthchefhire.com.au/private-chef-hire>

1.4. uzdevums

3. tabula

Nr.p.k.	Apgalvojums	Jā	Nē
1.	Strādā darba apģērbā – garroku krekls un garas bikses		Nē
2.	Pievieno elektriskās iekārtas ar mitrām rokām	Jā	
3.	Lej ūdeni karstā eļļā	Jā	
4.	Mikroviļņu krāsnīs izmanto metāla traukus, foliju	Jā	
5.	Ļauj pannas rokturiem atrasties virs cita gāzes degļa	Jā	
6.	Fritējot ēdienu, uzmanīgi paceļ vai nolaist cepšanas grozu		Nē

Uzziņu avoti

- Blija, A. Pārtikas un uztura kvalitāte un drošums. – Rīga: LU Akadēmiskais apgāds, 2007.
- Cīpla, V., Šulce, A. Ēdināšanas uzņēmuma aprīkojums. – Rīga: Jumava, 2011.
- Darba aizsardzība uzņēmumā: palīgs jauniešiem komersantiem/Latvijas Darba devēju konfederācija. – Rīga: Latvijas Darba devēju konfederācija, 2013.
- Darba aizsardzības prasības strādājot HoReCa nozarē. [skatīts: 2020. gada 5. janvārī]. Pieejams: http://stradavesels.lv/Uploads/2015/11/23/153_2013_Atgadne_HORECA.pdf
- Ēdināšanas darba organizācija skolās un pirmsskolas izglītības iestādēs: rokasgrāmata /autori: Imants Skrupskis, Ingrida Millere, Linda Medne, u.c. – Rīga: Viesnīcu un restorānu mācību centrs, 2007.
- Ēdināšanas uzņēmuma vadītāja rokasgrāmata / redaktore Ingrida Millere. – Jelgava: LLU, 2017. [skatīts 2020. gada 5. janvārī]. Pieejams: http://llufb.llu.lv/LLUgramatas/PTF/Edinasanas_uzn_vad_rokasgramata.pdf
- Kuliša, I. Restorānu bizness: no idejas līdz realitātei. Mācību līdzeklis iesācējiem uzņēmējdarbībā. – Rīga: ISMA, 2005.
- Kuliša, I. Vadlīnijas ēdināšanas uzņēmumu ražošanas dokumentācijai. – Rīga: ISMA, 2014.
- Labas higiēnas prakses un paškontroles VADLĪNIJAS slēgta tipa sabiedriskās ēdināšanas uzņēmumiem, pārvietojamām un pagaidu telpām [skatīts: 2020. gada 7. janvārī]. Pieejams: https://www.zm.gov.lv/public/files/CMS_Static_Page_Doc/00/00/00/19/87/vadl_6_slēgta_tipa_SEU_final.pdf
- Labas higiēnas prakses VADLĪNIJAS atklāta tipa ēdināšanas uzņēmumiem (aktualizētā versija, 2015.) [skatīts: 2020. gada 7. janvārī]. Pieejams: https://www.zm.gov.lv/public/files/CMS_Static_Page_Doc/00/00/00/19/86/Labashigienaspraks_esvadlinijasatklatatipaedinanasuznemumiem.pdf
- Labas higiēnas prakses vadlīnijas pārtikas produktu izsekojamībai ēdināšanas uzņēmumos [skatīts: 2020. gada 7. janvārī]. Pieejams: https://www.zm.gov.lv/public/files/CMS_Static_Page_Doc/00/00/00/43/73/Vadl_partikas_prod_uktuzizsekojamibai.pdf
- Melngāile, A., Ruciņš, M. Sabiedriskās ēdināšanas uzņēmumu ražošanas organizācija. – Rīga: LU Akadēmiskais apgāds, 2008.
- Millere, I. Rokasgrāmata ēdināšanas uzņēmuma vadītājiem. – Jelgava: LLU, 2007.
- Rokasgrāmata ēdināšanas uzņēmumu vadītājiem. I. Millere, L. Medne, R.Riekstiņa-Dolģe u.c. Sastādījusi I. Millere. Jelgava: Latvijas Lauksaimniecības universitāte, 2007. 176 lpp.
- Rokasgrāmata pavāriem. – Jelgava: LLU, 2007.
- Ruciņš, M. Sabiedriskās ēdināšanas uzņēmumu iekārtas: No idejas līdz tās realizēšanai – Jelgava: LLU, 2001.
- Gert Klotzke. Worldchefs competitions roles and regulations handbook. 2014. [skatīts 2020. gada 5. novembrī]. Pieejams: www.worldchefs.org

- Halvorsen F. Catering like a pro: from planning to profit. – Hoboken, New Jersey: John Wiley & Sons, 2004.
- Mattel, B. Catering: a guide to managing a successful business operation /The Culinary Institute of America. – Hoboken: John Wiley & Sons, 2016.
- Scanlon, N.L. Catering management. – Hoboken: New Jersey, Wiley, 2013.